

Objetivos:

El impulso a la economía circular y los nuevos objetivos más ambiciosos de recuperación de materias primas definidos por la Unión Europea derivan en múltiples oportunidades para emprender iniciativas eficientes y sostenibles para la sociedad. Por otra parte, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) desarrollados por las Naciones Unidas han generado el máximo consenso en la sociedad sobre su relevancia para el futuro del planeta. El sector agroalimentario desempeña un papel muy importante en los ODS estando presente en numerosas áreas, así como en el ámbito del empleo eficiente de recursos y la minimización de residuos generados. En consecuencia, las estrategias basadas en el concepto de Economía Circular aportan soluciones de gran interés. El curso propuesto tiene como finalidad 1) explorar las oportunidades medioambientales en el entorno del sector agroalimentario, 2) dar a conocer las estrategias potenciales aplicables a las cadenas de producción alimentarias que ayuden a reducir la producción de residuos y al mejor aprovechamiento de las materias primas, todo ello en un entorno de desarrollo respetuoso con el clima, 3) integración de biorrefinerías en el sector agroalimentario, revalorizando los residuos orgánicos en nuevos bio-productos con valor añadido y 4) adquirir conocimiento sobre estrategias para cuantificación de cargas ambientales en el ámbito de la economía circular enfocado al sector agroalimentario.

Dirigido a:

Licenciados, graduados, diplomados y estudiantes de disciplinas técnicas, medioambientales y ciencias (y áreas afines), responsables y técnicos del ámbito medioambiental y toda persona interesada en la temática del curso.

Colaboran:



UNIVERSIDADE
DE VERAN 2021

Oportunidades ambientales de la economía circular aplicada al sector agroalimentario

Escola Técnica Superior de Enxeñaría (Aula A1)

Santiago de Compostela, 19-23 Julio, 2021

Dirección: Sara González García
Co-dirección: Ángeles Val del Río
Secretaría Técnica: Rosa M^a Arcos Añón

Límite de plazas: 45
Horas lectivas: 25
Créditos ECTS: 2
[Información matrícula](#)



VICERREITORÍA DE IGUALDADE, CULTURA
E SERVIZOS



Cross-disciplinary Research in
Environmental Technologies

El curso se desarrollará en 5 sesiones durante las cuales se llevarán a cabo jornadas de conferencias, mesas redondas y visitas virtuales a instalaciones de valorización de residuos agroalimentarios. Todas ellas de tipo científico-divulgativas, que desarrollarán los contenidos fijados en un total de 25 horas.

En el supuesto de que la crisis sanitaria no permitiese el desarrollo del Curso de manera presencial, todas las sesiones se llevarán a cabo telemáticamente.

Programa

19 de Julio. Sesión 1: Economía Circular & Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

09.00-09.10: Apertura del Curso por el Vicerrector de Planificación y Proyección Estratégica de la USC, *D. Gumersindo Feijoo Costa*.

09.10-10.15: Retos y oportunidades de la Economía Circular. *Gumersindo Feijoo Costa* (USC).

10.15-11.00: La I+D+i como motor de la economía circular en el sector mar-alimentario. *Dr. Leticia Regueiro Abelleira* (ANFACO-CECOPECA).

11.00-11.30: Economía Circular en VEGALSA-EROSKI. *Ricardo Castro Santa Cruz* (VEGALSA).

11.30-12.00: Descanso.

12.00-13.15: Implicaciones del sistema agroalimentario en el cumplimiento de la Agenda 2030. *Dr. Silvana Longueira Matos* (USC).

13.15-14.00: Mesa redonda. Conclusiones y cierre de la Jornada

20 de Julio. Sesión 2: Biorrefinería en el sistema agroalimentario.

09.00-10.15: Biorrefinería de subproductos de frutas y verduras: Oportunidades y necesidades de investigación y desarrollo. *Dr. Beatriz Gullón Estévez* (UVigo).

10.15-11.30: Revalorización de residuos de la industria vitivinícola: Una contribución a la economía circular. *Dr. Patricia Gullón Estévez* (UVigo).

11.30-12.00: Descanso.

12.00-13.15: Aumento de la vida útil en productos cárnicos empleando antioxidantes naturales. *Dr. Miriam Pateiro Moure*. (CETECA).

13.15-14.00: Mesa redonda. Conclusiones y cierre de la Jornada

21 de Julio. Sesión 3: Acciones en el sector pesquero y acuícola.

09.00-10.15: Retos para una producción y transformación sostenible de los recursos marinos en el marco de una economía azul y circular. *Dr. Luis Taboada Antelo*. (Instituto de Investigaciones Marinas-CSIC).

10.15-11.30: Alternativas sostenibles para la producción de especies acuáticas: Acuicultura Multitrófica Integrada. *Dr. Ramón Méndez* (USC).

11.30-12.00: Descanso.

12.00-13.15: Nuevos retos en la industria conservera: Valorización de aguas residuales para la producción de bioplásticos. *Dr. Anuska Mosquera Corral* (USC).

13.15-14.00: Mesa redonda. Conclusiones y cierre de la Jornada

22 de Julio. Sesión 4: Binomio alimentación – impacto ambiental.

09.00-10.15: Dieta Atlántica tradicional y la adherencia de la población en la actualidad. *Dr. M^a Rosaura Leis Trabaço* (USC).

10.15-11.30: Sostenibilidad de la dieta gallega frente a las recomendaciones tradicionales de la dieta Atlántica. *Xavier Esteve Llorens* (USC).

11.30-12.00: Descanso.

12.00-13.15: Alimentos de proximidad y de estación en la Dieta Atlántica: el rol de VEGALSA-EROSKI. *Dña. Gabriela González Márquez* (VEGALSA).

13.15-14.00: Conclusiones y cierre de la Jornada.

23 de Julio. Sesión 5: Aplicaciones de Economía Circular – Estudios de caso.

09:00-09:45: Tecnologías punteras desarrolladas en ANFACO para integrar la Economía Circular en los procesos productivos. *Dra. Leticia Regueiro Abelleira* (ANFACO-CECOPECA).

09:45-10:30: Cerrando el ciclo del agua en la producción acuícola de trucha arcoíris mediante la tecnología de lodo granular aerobio. *D. Sergio Santorio Aldariz* (USC).

10.30-11:00: Descanso.

11.00-12.45: Frinsa del Noroeste como caso práctico. *Dña. Elena García Sandá* (FRINSA).

12:45-13:30: Mesa redonda.

13.30-14.00: Conclusiones y cierre del Curso.

